

Tespe, den 12.05.2015

Liebes Kochteam,

Wir möchten Euch/Sie einladen zu einer Fortbildung!
Alle Einrichtungen die Speisen an andere abgeben, beispielsweise Krankenhäuser, Altenheime, Restaurants und auch Kindertageseinrichtungen sind verpflichtet Allergene auf dem Speiseplan zu kennzeichnen. In der Fortbildung geht es nach einer kurzen Einführung in das Thema Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten um das Allergenmanagement in der Küche und dabei unter anderem um folgende Fragen:

- Wie sind Allergene auf den Zutatenlisten deklariert?
- Welche Möglichkeiten gibt es, Allergene auf dem Speiseplan zu kennzeichnen?
- Was sagt die Spurenkennzeichnung aus?
- Wie lässt sich die Gefahr, dass Allergene ungewollt ins Essen gelangen verringern?

Begleitet wird die Fortbildung von Fr. Atens -Kahlenberg (Dipl.Oecotrophologin). Die Kennzeichnung von Allergenen auf dem Speiseplan wird anhand praktischer Übungen vermittelt. Durch die Teilnahme entstehen für Euch/Sie keine Kosten.

Termin Freitag 12.06.2015 11.00-14.00 Uhr
Ort: Kita Tespe

Mit freundlichen Grüßen

Bettina Lohmann

Abschnitt zurück bitte bis zum 01.06.2015

Ja, ich nehme an der Fortbildung am 12.06.2015 teil.

Nein, ich habe leider keine Zeit

Name:
